

Q/YSH

云南晟和食品有限公司企业标准

Q/YSH 0002 S—2020

代替 Q/YSH 0002 S-2017

食品馅料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010171 S- 2020

备案日期: 2020年09月04日

云南省

备案号

备案日期

2020-08-25 发布

2020-09-04 实施

云南晟和食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的食品馅料是以红豆、火腿、食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花等）、白砂糖、干果等为原料，经调配、混合、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南晟和食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YSH 0002 S-2017《糕点馅料》。

本标准主要起草人：赵刚、杨京。

省南云
号案备
日案备

章案备部利业企全安品食省南云
-21711082:号案备
日 月 年 日案备

食品馅料

1 范围

本标准规定了食品馅料（糕点馅料）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红豆、火腿、食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花等）、白砂糖、干果等为原料，经调配、混合、包装等工艺加工而成的食品馅料。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

按照使用原辅料的不同分为：

- 3.1 火腿馅料：以火腿为主要原料，添加或不添加白砂糖、干果等加工制成的馅料。
- 3.2 鲜花馅料：以重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花等食用鲜花为主要原料，添加白砂糖等加工制成的馅料。
- 3.3 豆沙馅料：以红豆为主要原料，添加白砂糖、植物油等加工制成的馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.4 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 红豆：应色泽正常、干燥、颗粒饱满，无虫蛀、霉烂变质。
- 4.1.7 可食用鲜花：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业标准

5301 S-

1 年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味	
色 泽	具有其相应产品应有的正常色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合GB7099的规定。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料及表面用挂浆的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按照《糕点生产许可证审查细则》八、抽样方法抽样。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每年检验2次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格，判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位(盖章)

2020年 8月 17 日

备案单位主要负责人(签字)

2020年 8月 17 日